

世界的基準に準じた独自性ある有機茶の開発

オイルフリーコンプレッサーと金属探知機、全自動充填包装機を導入した。お茶生産者の有機茶葉を活かし、有機JASと、サステイナブルな社会を目指す。農園と流通事業者が認証される規格を取ることで、独自性あるお茶を商品化している。



新たに設置した製造ライン 包装した商品を1つずつ検品する

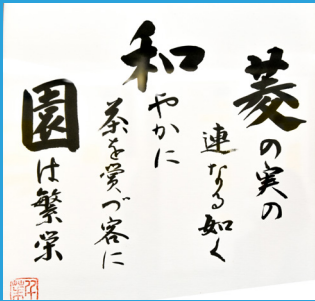


商品化した有機茶 取扱店舗が増えている



右/左から取締役で日本茶インストラクターの山田 仁子氏と取締役工場長で営業担当の山田 洋立氏 左上/有機茶で付加価値を高めたいと語る山田氏 左下/職人が茶葉が持つ旨みや香りが最大限引き出す

企業概要



全国から厳選した茶葉を仕入れ、自社工場内の昔ながらのドラム式火入れ機にて、職人が茶葉の香りと温度を確認しながら、茶葉の旨みや香りを最大限引き出すため、少量ずつ丁寧に焙煎加工を行う。最近では、日常で高品質なお茶を楽しめるよう、有機栽培のお茶の取り扱いや、一煎でも美味しいティーバッグの開発に取組む。社名の菱和園は、「菱」は創業者の小尾和男氏が出身地の武田家の家紋の形からもらい、「和」は和男の名から1字取って付けた。

🏢 株式会社菱和園

👤 代表取締役 小尾 勝一

📅 1984年4月

📍 〒253-0101
高座郡寒川町倉見
1134

👥 25人

💰 1,005万円

☎ 0467-72-6025

🍵 製茶業

取材の現場から

茶葉を急須で入れてお茶を飲む機会が減りつつある現在の日本茶は、お茶の健康効果に着目されて、逆に海外に進出している。その中でも、国際規格を認定した有機茶は需要が伸びると見込まれている。ペットボトルではない水出し茶やティーバック、粉末茶といった新しい飲み方で、若い世代にもお茶文化が根付くことを願っている。

金属探知機によってライン毎の検査が可能となり、さらに全自動充填包装機の導入も併せて、全体で約2割、生産力が向上しました。有機茶の商品力は高く、これまで取引のなかった店舗や百貨店のギフトといった引き合いも増え、工場勤務の従業員も2名増員しました。お茶業界は高齢化が進んでいますが、オシャレな水出し茶に商機を見出しています。今後は、手軽さにニーズがあるティーバック商品の開発を目指したいと考えています。

透させることは大変苦労しました。補助金を活用しオイルフリーコンプレッサーと金属探知機を導入し、一般茶と分けて有機茶専用ラインを構築したことで、有機JASの取得もできました。JFS-B規格は2020年からJFS-B規格は2020年から義務化のHACCPを含んだ、日本伝統食品に向けた規格です。同年11月に審査予定となっています。これらの資格取得は、取引先のプライベートブランド商品を作るために求められます。

茶葉の新たな飲み方も

有機茶のニーズを受けて、認証取得を目指す！

レインフォレスト・アライアンス認証は世界的な認証で、サステイナブルな社会を実現し労働環境に配慮していることなど、SDGsに沿った生産・製造を行う事業者が認証されます。農家や農業法人が取得するのは金額的、時間的にとても大変で、コーヒーやカカオ、抹茶では国内でも例がありますが、煎茶農家では国内でまだ1件だけとなっています。その国内初の認定煎茶農家であり、有機茶で定評がある鹿児島県の茶工場のお茶を製造・販売すべく、当社も認定を目指しました。

食品会社が取得する場合も、3年間で2回審査があり、審査費用もかかります。通常他社が取得する際はトレーサビリティを取るのに苦労しますが、当社は25年前に一度有機茶を取り扱っており、その時からトレーサビリティに取組んでいたことで経験値を有していました。しかし、今まで行ってきたことを文書化したり、作業工程ごとにチェックする習慣を社内浸